

En busca de la sidra perdida

La sidrería es mucho más que la fiesta del txotx. Es también una cultura y un negocio que persigue su lugar en el siglo XXI



JULIÁN MÉNDEZ
jmendez@elcorreo.com

BILBAO. El caserío Uxarte lleva casi tres siglos plantado en el barrio Montorra de Amorebieta. A los pies de sus viejos manzanos sin hojas se pudren este jueves de enero decenas de frutos carcomidos por la humedad y la intemperie. Muy pocas horas después, el paisaje desolado y brumoso por donde transita ahora el sidrero Juan Antonio Zamalloa se habrá convertido en un tumulto de conversaciones a dos carrillos, cánticos, apresuradas visitas al txotx en alegre biribilketa y amistades crecidas

entre olor a queso, sidra y espuma.

Bizkaia posee sus estaciones propias para esta liturgia jaranera. Pocas, la verdad, comparadas con las decenas de sidrerías que en Gipuzkoa procesan y elaboran su propio jugo hasta convertir a Astigarraga en la capital vasca del txotx. Aquí son apenas una decena las sidrerías que merecen tal nombre. «Hay muchos locales que venden, pero sidrerías no somos más que diez», remarca Zamalloa. El sidrero, en una visita apresurada, nos introduce en las entrañas de su caserío, un ámbito fresco dominado por el olor agridulce de la sidra recién creada que espera el momento del trago en sus depósitos de acero inoxidable. «Este mundo casi desapareció en Bizkaia. Antes se hacían en cada caserío un par de bocoyes de madera. Hace 40 años la sidre-

ría recibió un nuevo impulso y vivimos un boom. En Uxarte no hacemos otra cosa que dar salida a la producción frutícola del propio caserío, cerramos el ciclo con los 40.000 litros que producimos», dice Zamalloa.

Este mismo lugar será escenario este miércoles de la ceremonia del primer txotx de la temporada en Bizkaia. El televisivo Andoni Aizpuru tomará el vaso inaugural de sidra. Como telón de fondo, la flamante creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa que persigue potenciar la sidra elaborada sólo con manzanas de calidad contrastada y pertenecientes a las 115 variedades admitidas y producidas en el País Vasco. No es un secreto que, para mantener las millonarias producciones de algunas grandes (y, también, no tan grandes) sidrerías, se recurre a

frutas llegadas de otras zonas productoras españolas y extranjeras. «Recuperar la DO nos va a servir para vertebrar un sector que se encontraba dividido. En su seno van a convivir productores y elaboradores», apunta Unai Agirre, coordinador de la nueva DO vasca.

«Una historia de Euskadi»

«La sidra es una historia de Euskadi», resume Mikel Zeberio, profesor del Basque Culinary Center y gastrónomo. Una especie de hilo conductor, asegura, que serviría para establecer un retrato de la sociedad rural vasca a lo largo de los siglos. Un ejemplo: la viga maestra de los caseríos, llamada tolare, era en realidad el puntal que sostenía la prensa para las manzanas. Podría decirse que el caserío giraba en torno a la sidra. «El gran problema de la sidra es su precio. Su poco precio, mejor dicho. Se ha entrado en la dinámica de querer producir mucho y vender barato. Hay que darle el valor que tiene. Desde

LOS DATOS

12

millones de litros es la producción estimada de sidra en el País Vasco. La decena de elaboradores de Bizkaia prepararán esta temporada entre 150.000 y 170.000 litros de forma artesana.

LA FRASE

Mikel Zeberio

«El problema de la sidra es su precio. Hay que darle el valor que tiene, beberla en copa y no espicharla»

hace quince años sostengo que la sidra debe beberse en copa y no espicharla», anima Zeberio, que produce nueve tipos diferentes de sidra Saarte con manzanas autóctonas como la de Regil, la txalaka, la mozolosa, la txorisagarra y la mokote recogidas del suelo y no tras apalear el árbol, una diferencia crucial.

Agirre señala que, entre las 115 variedades admitidas para elaborar sidra vasca, hay un puñado de manzanas de origen vizcaino, auténticas resistentes que han sobrevivido a decenios de olvido. Zamalloa, el sidrero, relata los nombres de algunas de las que emplea en casa: urdin sagarra, «llamada así por los tonos rojiazulados de la piel», la dulce bost cantoi, la goikoetxe, la gezamiña, que es amarga... «Se trata de buscar un equilibrio entre variedades. Las hay ácidas, amargas y dulces», remarca Zamalloa.

El enólogo Zuriarrain, como hacen algunos sidreros en sus dominios, anima a los clientes a recorrer y probar las distintas kupelas, para juzgarlas y elegir la que más se ajuste a su paladar. De momento, y hasta que un panel de catadores dé luz verde a la preparada este año y que permanezca en los depósitos, no habrá sidra con DO. Las primeras botellas con el marchio de garantía se esperan en primavera. Mientras (y con el inestimable apoyo del menú de sidrería) conviene cruzar ya bajo el eguzkilore y disfrutar de esa suerte de bacanal vasca que se teje de pie, con un vaso de sidra en la mano...



José Antonio Zamalloa junto a la sidrería Uxarte de Amorebieta, un caserío con cerca de tres siglos de antigüedad. :: MAITE BARTOLOMÉ

«La vitamina C es una leyenda; el amargor protegió a los marinos»

Juan Zuriarrain Químico y enólogo

:: J. MÉNDEZ

BILBAO. El enólogo Juan Zuriarrain Ocio es una de esas voces nuevas llegadas para ensanchar los paisajes de la sidra. Colabora con un puñado de sidreros artesanos para revestir a esta bebida con ribetes nuevos. - A las sidrerías se va en romería... - Porque hoy la sidra se asocia con la fiesta, con acudir un día a comer txuleta y beber del txotx. Pero, en origen, era todo un ritual. Se probaban las sidras de distintos depósitos

para elegir la que se iba a tomar todo el año. Es mucho más que folklore. El rito del txotx es algo moderno. - Tengo entendido que la sidra de los caseríos era más un alimento que otra cosa... - Claro. No había vino por el clima. Lo que se daba bien era la sidra. Cada caserío tenía su manzanal. En los barcos bacaladeros y balleneros tomaban tres litros de sidra al día. ¿Por qué? Porque no embarcaban agua, que se corrompía pronto. La sidra

aguantaba toda la campaña. Salían de puerto con barricas de sidra y regresaban a casa con esos mismos barriles rellenos de bacalao salado o de sáin, la grasa de ballena. - Y, de paso, la sidra les protegía del escorbuto... - Existe la leyenda de que la sidra tiene vitamina C y que eso salvaba a los marinos del escorbuto. Y no es cierto. La sidra no tiene vitamina C. Fue el amargor de las pieles de la manzana, los taninos, los polifenoles, los que preservaron a los marinos de la enfermedad. - La sidra es una bebida compleja. - Como el vino sufre una fermentación alcohólica, espontánea, que viene a durar un mes, y otra maloláctica de otras cuatro semanas. Estamos obligados a tener las sidras en



El enólogo Juan Zuriarrain. :: E. C.

enero por la costumbre del txotx. Pero, para mí, en estas fechas, las sidras no han terminado de hacerse. Es un producto sano, no se le añade sulfuroso para conservarla y las le-

vaduras de la fermentación son las propias de la manzana.

- ¿Tiene futuro?

- Sí. La lástima es que la sidra esté tan poco valorada. Es la hermana pequeña, se la maltrata en el precio. Casi se tira, no se sirve. Y es una joya. - ¿Por qué lo dice?

- Porque es una bebida artesana de baja graduación alcohólica (unos 6º) muy rica en polifenoles, compuestos muy beneficiosos para la salud. Tiene un color precioso y ese gas carbónico que posee de modo natural (porque la sidra no se filtra) la hace muy refrescante.

- Casi es más un trago de primavera que de invierno.

- La sidra aguenta. La temporada de sidrerías es de enero a abril. Luego se vende ya embotellada.